

MIO★STAR

Magic Air **Umluftbackofen**

Bedienungsanleitung (Seite 1)

Four à air pulsé

Mode d'emploi (page 15)

Forno ad aria calda

Istruzioni per l'uso (pagina 29)

DFI



Art. 7173.065





Umluftbackofen Magic Air

1

Gratulation!

Mit diesem Umluftbackofen haben Sie ein Qualitätsprodukt erworben, welches mit grösster Sorgfalt hergestellt wurde. Es wird Ihnen bei richtiger Pflege während Jahren gute Dienste erweisen.

Vor der ersten Inbetriebnahme bitten wir Sie jedoch, die vorliegende Gebrauchsanweisung gut durchzulesen und vor allem die Sicherheitshinweise genau zu beachten.

Personen, die mit der Betriebsanleitung nicht vertraut sind, dürfen das Gerät nicht benutzen.

Deutsch

Inhaltsverzeichnis

	Seite		Seite
Sicherheitshinweise	2	Reinigung	11
Hinweise zu dieser Anleitung	3	– Katalytische Reinigungshilfe	11
Auspacken	3	Anwendungstipps	12
Übersicht der Geräte- und Bedienteile	4	Aufbewahrung	13
Kurzanleitung	5	Wartung / Störungen	13
Inbetriebnahme	6	Entsorgung	13
– Vor der ersten Inbetriebnahme	6	Technische Daten	14
– Verwendungszweck	6		
– Aufstellen	7		
– Zusammensetzen	7		
– Anschliessen	7		
– Funktionen der Bedienelemente	8		
– Vorheizen	9		
– Backen und Grillieren	9		
– Nach dem Gebrauch	10		



2 Sicherheitshinweise



Deutsch

Bitte nehmen Sie sich etwas Zeit und lesen Sie diese Hinweise aufmerksam durch, bevor Sie Ihr Gerät an das Netz anschliessen. Sie enthalten wichtige Sicherheits- und Betriebshinweise.

- Bedienungsanleitung vollständig durchlesen
- Gerät und Netzkabel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen (Gefahr durch Stromschlag)
- Das Gerät darf nur an einer geerdeten Steckdose (230 V / 50 Hz) mit einer Absicherung von mindestens 6 A betrieben werden
- Den Netzstecker unbedingt ziehen:
 - vor jeder Umplatzierung des Gerätes
 - vor jeder Reinigung oder Wartung
 - nach dem Gebrauch
- Das Netzkabel darf nie über Ecken oder Kanten herunterhängen oder gar eingeklemmt werden (Gefahr durch Stromschlag)
- Zur Vermeidung von Gefahren darf ein beschädigtes Netzkabel nur vom M-Service ersetzt werden
- Netzstecker / -kabel und Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen berühren. Immer am Stecker und nicht am Kabel ziehen
- Ist ein Verlängerungskabel nötig, darauf achten, dass dieses für das Gerät geeignet ist (3-polig mit Erde und 1.5 mm² Ader-Querschnitt). Darauf achten, dass das Kabel nicht zur Stolperfalle wird
- Wir empfehlen, das Gerät über einen FI-Schutzschalter anzuschliessen. Im Zweifelsfalle fragen Sie eine Fachperson
- Gerät während des Betriebs niemals verrücken (Stromschlag- und Verbrennungsgefahr)
- Gerät nie ohne Krümelblech betreiben
- Während des Betriebs werden Gehäuse und Glasuren sehr heiss: Nicht berühren!
- Gerät vor dem Wegräumen vollständig abkühlen lassen: Verbrennungsgefahr!
- Keine Gegenstände auf das Gerät stellen: Brandgefahr!
- Gerät nicht verwenden bei:
 - Gerätestörung
 - beschädigtem Netzkabel
 - wenn das Gerät heruntergefallen ist oder wenn sonstige Beschädigungen vorliegenIn solchen Fällen das Gerät sofort durch den M-Service überprüfen und reparieren lassen
- Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht vom Hersteller empfohlen werden, können zu Schäden am Gerät oder der Einrichtung führen
- Bei der Wahl des Anwendungsortes müssen folgende Punkte berücksichtigt werden:
 - Gerät auf eine trockene, stabile und ebene Standfläche und nicht direkt unter eine Steckdose stellen. Mindestabstand von 60 cm zu Spülbecken und Wasserhähnen einhalten
 - Stellen Sie das Gerät nicht auf oder unter entflammbare, schmelzbare Vorrichtungen und Küchenvorbauten oder in die Nähe von Vorhängen. Mindestabstand von 70 cm einhalten
 - Gerät und Netzkabel nicht auf heiße Oberflächen oder in der Nähe von offenen Flammen abstellen. Mindestabstand von 50 cm einhalten
 - Gerät nicht abdecken
 - Darauf achten, dass Kinder keine Gelegenheit erhalten, mit dem Gerät zu spielen
 - Nur in trockenen Räumen verwenden
 - Kabel nicht herunterhängen lassen: Stolpergefahr!
- Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt
- Gerät während des Betriebs niemals ohne Aufsicht lassen
- Gerät nur in trockenen Räumen und nicht im Freien aufbewahren
- Personen, die mit der Bedienungsanleitung nicht vertraut sind, Kinder sowie Personen unter Alkohol- und Medikamenteneinfluss dürfen das Gerät nicht oder nur unter Aufsicht benutzen





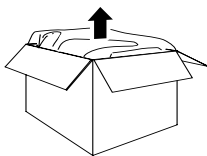
Hinweise zu dieser Anleitung

3

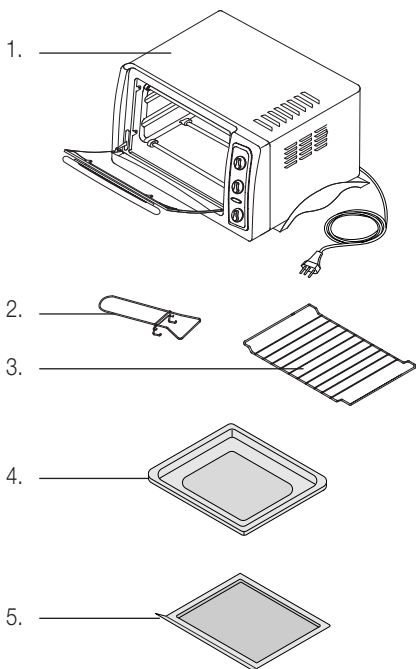
Diese Betriebsanleitung kann nicht jeden denkbaren Einsatz berücksichtigen. Für weitere Informationen oder bei Problemen, die in dieser Betriebsanleitung nicht oder nicht ausführlich genug behandelt werden, wenden Sie sich an das nächstgelegene M-Service-Center (Adressen auf der Rückseite dieser Anleitung).

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig auf und geben Sie diese allenfalls an Nachbenutzer weiter.

Auspacken



– Umluftbackofen aus der Verpackung nehmen



– Bitte überprüfen Sie nach dem Auspacken, ob folgende Teile vorhanden sind:

1. Umluftbackofen
2. Haltegriff
3. Rost
4. Emailliertes Backblech
5. Krümelblech

– Back-/Krümelblech und Rost gründlich reinigen

– Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung (230 Volt) mit der Gerätespannung, die auf dem Leistungsschild (Geräterückseite) angegeben ist, übereinstimmt

– Vernichten Sie sämtliche Plastikbeutel, denn diese könnten für Kinder zu einem gefährlichen Spielzeug werden!

Tipp:

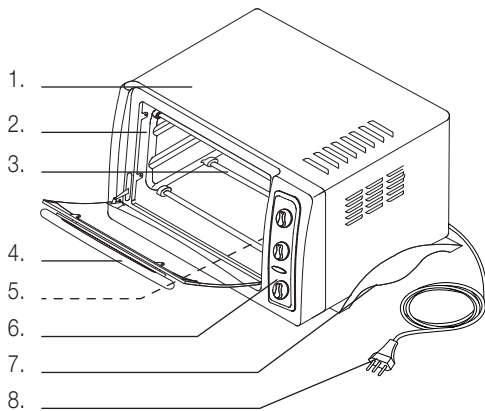
Behalten Sie die Verpackung zur Aufbewahrung des Gerätes, wenn Sie es nicht das ganze Jahr benutzen, oder für spätere Transporte (z.B. für Umzüge, Service usw.).





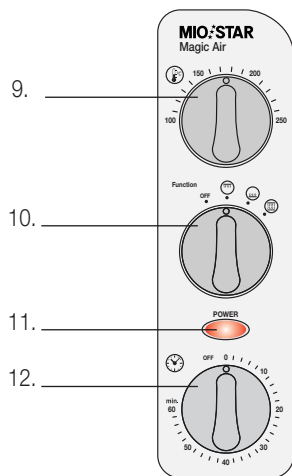
4 Übersicht der Geräte- und Bedienelemente

Deutsch



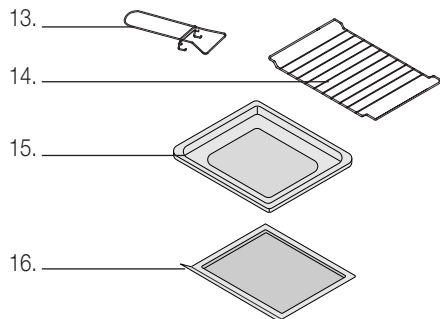
Gerät:

1. Edelstahlgehäuse (während Betrieb heiss)
2. Einschubrille für Rost / Backblech
3. Heizstäbe
4. Glas-Klapptüre (während Betrieb heiss) mit Edelstahl-Griff
5. Umluftventilator (auf Innenseite)
6. Bedienteil
7. Traggriffe
8. Netzkabel



Bedienteil:

9. Temperaturwählnopf (100 – 250 °C)
10. Funktionsschalter (Unter- und/oder Oberhitze)
11. Kontrolllampe «Power» (leuchtet in eingeschaltetem Zustand)
12. 60-Minuten-Timer mit kombiniertem Ein-/Ausschalter



Zubehör:

13. Haltegriff für Rost
14. Rost verchromt
15. Emailliertes Backblech
16. Herausnehmbares Krümelblech





Kurzanleitung

Diese Kurzanleitung beinhaltet nur die wichtigsten Bedienungsschritte. Aus Sicherheitsgründen empfehlen wir Ihnen die detaillierte Bedienungsanleitung (s. nächste Seite) zu lesen, in der alle wichtigen Funktionen beschrieben sind. Beachten Sie auch die Sicherheitsvorschriften auf den Seiten 2 und 6.

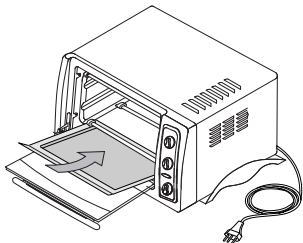
1. Aufstellen

Bei der Wahl des Anwendungsortes bitte folgende Punkte beachten:

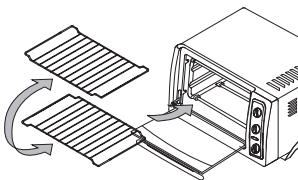
- Ofen nicht auf empfindliche Unterlagen (z.B. lackierte Möbel), auf oder unter entflammbare, schmelzbare Vorrichtungen und Küchenvorbauten oder in die Nähe von Vorhängen stellen. Mindestabstand von 70 cm einhalten
- Gerät nicht abdecken und keine Gegenstände darauf stellen

2. Zusammensetzen

- **Krümblech** zwischen dem Geräteboden und den unteren Heizstäben einschieben und dann auf den Geräteboden legen. Ofen **NIE ohne Krümblech betreiben**



- Rost auf gewünschter Höhe einschieben: 4 verschiedene Back-/Grillhöhen stehen zur Verfügung (siehe auch Seite 9 und 12)





Hinweis:

Vor der ersten Inbetriebnahme Zubehör reinigen und Neugeruch des Ofens beseitigen (siehe Seite 6)

3. Inbetriebnahme / Vorheizen





Je nach Rezept muss der Ofen **vorgeheizt** werden.

Hinweis: Beachten Sie die Übersicht «Funktionen der Bedienelemente», Seite 8)

- Das Gerät ist durch Einstecken des Netzsteckers betriebsbereit
- **Funktionsschalter auf «Ober- und Unterhitze»**  stellen
- Mit dem **Timer**  **Vorheizzeit** von 10 Min. wählen (s. auch Seite 9)

4. Backen und Grillieren

- Nach dem Vorheizen Back-/Bratgut auf benötigter Höhe in den Ofen geben
- Hinweis:** Typische Einstellungen und Möglichkeiten finden Sie unter «Anwendungstipps», Seite 12

- Mit **Funktionsschalter** Ober- und/oder Unterhitze einstellen (,  oder )
- **Timer**  bis zum Anschlag aufziehen und dann auf die gewünschte Back-/Garzeit zurückdrehen. Der Ofen wird so eingeschaltet und die rote Kontrolllampe «Power» leuchtet auf
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Glockenzeichen, die rote Kontrolllampe erlöscht und das Gerät schaltet aus

Vorsicht im Umgang mit dem heißen Gerät, Backblech und Rost. Verwenden Sie immer den abnehmbaren Haltegriff und Schutzhandschuhe!

5. Nach dem Gebrauch

- Netzstecker ziehen
- Gerät komplett abkühlen lassen
- Gehäuse und Zubehörteile gründlich reinigen und die katalytische Reinigungshilfe anwenden (s. «Reinigung» Seite 11)





6 Inbetriebnahme

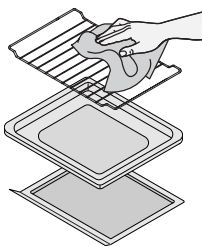
Deutsch



Vor der ersten Inbetriebnahme

Bitte beachten Sie, dass unsachgemässer Umgang mit Strom tödlich sein kann. Bitte lesen Sie daher die Sicherheitshinweise auf Seite 2 und die nachfolgenden Sicherheitsmassnahmen:

- Keine Gegenstände auf das Gerät stellen: Brandgefahr
- Gerät nicht abdecken: Brandgefahr
- Während des Betriebs Gerät niemals verrücken: Verbrennungsgefahr
- Gehäuse und Glastüre werden während des Betriebs sehr heiss: Nicht berühren!
- Darauf achten, dass Kinder keine Gelegenheit erhalten, mit dem Gerät zu spielen
- Die Reinigung darf nur nach Ziehen des Netzsteckers und nach kompletter Abkühlung erfolgen
- Gerät nur in trockenen Räumen verwenden



Vor dem ersten Gebrauch Back- und Krümelblech sowie Rost mit warmem Wasser und etwas Spülmittel gründlich abwaschen.

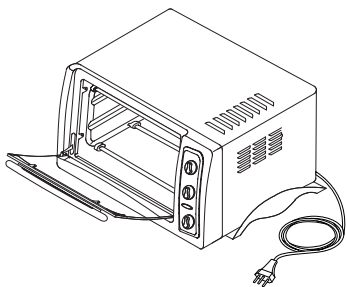
Um den Neugeruch zu beseitigen, das Gerät ca. 15 Min. aufheizen lassen.

- **Temperaturwählknopf**  auf 250 °C drehen
- **Funktionsschalter** auf «Ober- und Unterhitze»  stellen
- **Timer**  auf 15 Min. drehen

Die rote Lampe «Power» leuchtet jetzt auf und der Ofen wird während 15 Minuten aufgeheizt. Danach ertönt ein Glockenzeichen und der Ofen wird ausgeschaltet. Achtung, das Gehäuse und die Glastüre werden heiss!

Hinweis:

Beim ersten Erwärmen kann etwas Rauch aus dem Gerät entweichen. Dies ist technisch bedingt und kein Grund zur Beunruhigung. In diesem Fall ist es empfohlen, für ausreichende Lüftung zu sorgen.



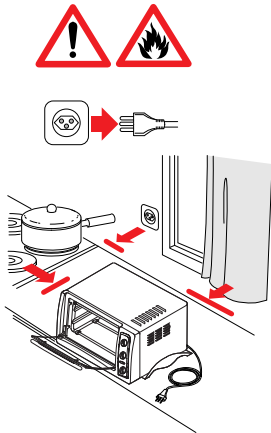
Verwendungszweck

Der Umluftbackofen ist ein wahres Multi-Talent. Die Ober- und Unterhitze sind umschaltbar und dank Umluftbetrieb werden gleichmässige Back- und Grillergebnisse erzielt.

Das Gerät ist schnell einsatzbereit bzw. im Nu aufgeheizt und eignet sich zum Backen, Grillieren, Gratinieren, Braten und Toasten («Anwendungstipps» finden Sie auf Seite 12).

Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.



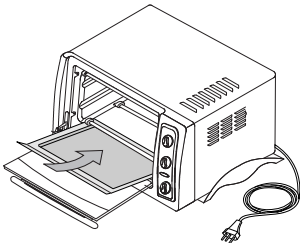


1. Aufstellen

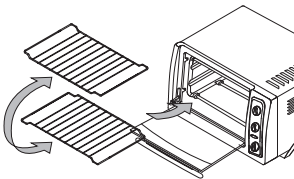
Bei der Wahl des Anwendungsortes müssen folgende Punkte berücksichtigt werden:

- **Netzstecker ziehen**
- Umluftbackofen auf eine trockene, stabile und ebene Standfläche und nicht direkt unter eine Steckdose stellen
- Gerät nicht auf empfindlichen Unterlagen (z.B. lackierte Möbel), auf oder unter entflammbare, schmelzbare Vorrichtungen und Küchenvorbauten oder in die Nähe von Vorhängen stellen (Mindestabstand von 70 cm einhalten)
- Gerät nicht abdecken und keine Gegenstände darauf stellen
- Netzkabel nicht über Ecken oder Kanten herunterhängen lassen, nicht einklemmen und nicht auf heiße Oberflächen legen
- Darauf achten, dass Kinder keine Gelegenheit erhalten, mit dem Umluftbackofen zu spielen

2. Zusammensetzen

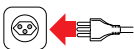


- **Krümbleblech zwischen dem Geräteboden und den unteren Heizstäben einschieben** und dann auf den Geräteboden legen. Umluftbackofen **NIE** ohne Krümbleblech betreiben



- Rost auf gewünschter Höhe einschieben. Der Rost ist drehbar und beidseitig verwendbar und es stehen 4 verschiedene Back-/Grillhöhen zur Verfügung (siehe auch «Anwendungstipps» auf Seite 12)

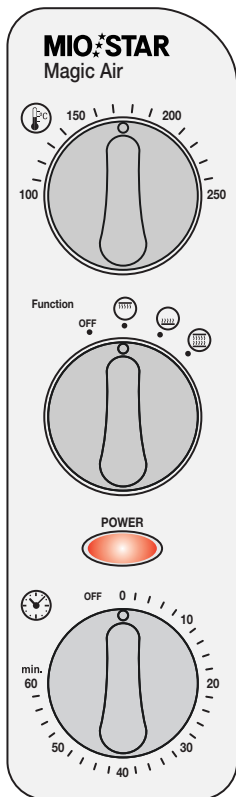
3. Anschliessen



- Das Gerät ist durch Einstecken des Netzsteckers betriebsbereit. Bei Nichtgebrauch immer Netzstecker ziehen



8 Inbetriebnahme



4. Funktionen der Bedienelemente


4.1 Temperaturwählknopf

Die gewünschte Temperatur (ca. 100 °C bis 250 °C) kann mit dem Temperaturwählknopf  eingestellt werden


4.2 Funktionsschalter

Mit dem Funktionsschalter kann zwischen Ober- und/oder Unterhitze gewählt werden:

OFF = Heizung ausgeschaltet (nur Umluftgebläse)


 = Oberhitze

 = Unterhitze

 = Ober- und Unterhitze

4.3 Ein-/Ausschalter und Timer

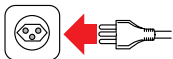
Mit dem Timer-Drehknopf wird der Ofen eingeschaltet und die gewünschte Back-/Garzeit eingestellt. Ofen wieder ausschalten, indem der Drehregler auf OFF (=aus) gedreht wird. Im eingeschalteten Zustand leuchtet die rote Kontrollanzeige «POWER» auf.

- Der **Timer**  arbeitet mechanisch. Die Uhr wird durch Drehen bis «60 Min.» aufgezogen. Danach wieder auf die gewünschte Zeit zurückdrehen. Typische Back-/Garzeiten finden Sie bei den «Anwendungstipps» auf Seite 12
- Die **rote Kontrolllampe «Power» beginnt zu leuchten** und ist während des Betriebs an
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Glockenzeichen, die rote Kontrolllampe erlischt und das Gerät schaltet sich gleichzeitig aus






5. Vorheizen



Je nach Rezept muss der Ofen vorgeheizt werden.

– Das Gerät ist durch Einstecken des Netzsteckers betriebsbereit

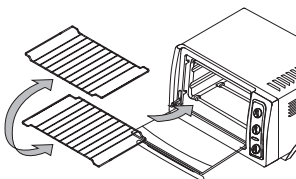
- **Funktionsschalter auf «Ober- und Unterhitze»**  stellen
- Mit dem **Timer**  Vorheizzeit von 10 Min. wählen

Achtung:







- Gehäuse und Glastüre werden während des Betriebs sehr heiss: Nicht berühren!
- Keine Gegenstände auf das Gerät stellen: Brandgefahr!

6. Backen und Grillieren



Nach ca. 10 Minuten vorheizen, kann das Back- und Bratgut auf der benötigten Höhe in den Umluftbackofen gegeben werden. Da der Rost beidseitig eingeschoben werden kann, stehen 4 verschiedene Back- und Grillhöhen zur Verfügung.

In den «Anwendungstipps» auf Seite 12 finden Sie typische Einstellungen und Anwendungsmöglichkeiten.

- Mit Funktionsschalter Hitzestufe einstellen (,  oder )
- **Timer**  bis zum Anschlag aufziehen und dann auf die gewünschte Back-/Garzeit zurückdrehen
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Glockenzeichen, die rote Kontrolllampe erlischt und das Gerät wird ausgeschaltet



Achtung:

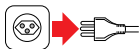
Vorsicht im Umgang mit dem heissen Backblech und Rost. Verwenden Sie immer den abnehmbaren Haltegriff und Schutzhandschuhe!





10 Inbetriebnahme

Deutsch



7. Nach dem Gebrauch

- Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Glockenzeichen, die rote Kontrolllampe erlischt und das Gerät schaltet sich gleichzeitig aus
- Netzstecker ziehen
- Gerät komplett abkühlen lassen
- Backblech und Rost entnehmen
- Krümel und ähnliche Reste werden auf dem Krümelblech gesammelt und müssen nach jedem Gebrauch entfernt werden: Krümelblech herausziehen und Krümel entfernen
- Gerät nach Beendigung des Back-/Grillbetriebs immer reinigen (schützt vor Rauch- und Geruchsemission). Siehe nachfolgendes Kapitel «Reinigung»



Katalytische Reinigungshilfe

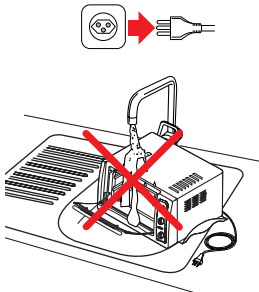
Die Innenwände des Umluftbackofens sind mit einer Spezialbeschichtung versehen. Sie dient als Reinigungshilfe und verbrennt im Bereich von über 200° C Fettverschmutzungen.

- Mit Funktionsschalter Heizstufe einstellen (🔥)
- **Timer** (🕒) bis zum Anschlag aufziehen und dann auf 30 Min. zurückdrehen
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Glockenzeichen, die rote Kontrolllampe erlischt und das Gerät wird ausgeschaltet



Achtung: Gerät vollständig abkühlen lassen

- Stärkere Verschmutzungen und übergelaufene Speisereste an den Innenwänden mit einem feuchten Schwamm (keine textilen Lappen) entfernen und gut abtrocknen. Zum kompletten Trocknen das Gerät nach dem Reinigen auf «Ober- und Unterhitze» (🔥) einstellen (ca. 15 Minuten)
- Kleinere Fettflecken an den Innenwänden sind normal und stellen keine Behinderung für die Selbstreinigungsfunktion des Gerätes dar

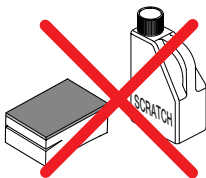


Gehäuse

- Vor jeder Reinigung des Gerätes den Netzstecker ziehen und Gerät komplett abkühlen lassen
- Gerät und Netzkabel niemals ins Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser reinigen (Gefahr durch Stromschlag)
- Vermeiden Sie Wasserspritzer auf der Glastüre, solange diese noch heiss ist, da sonst Spannungsrisse auftreten können
- Glastüre und Geräteoberflächen mit einem weichen, leicht feuchten Reinigungstuch/Schwamm reinigen und gut abtrocknen

Zubehörteile

- Backblech und Rost mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel reinigen und dann abtrocknen. Backblech und Rost können in den Geschirrspüler gegeben werden
- Krümelblech herausziehen und Krümel entfernen. Anschliessend wieder einsetzen



Achtung:

- Keine scheuernden Reinigungs- oder Reinigungshilfsmittel anwenden





12 Anwendungstipps

Deutsch

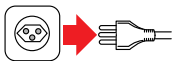
Gut	Garmethode	Back-/Grillhöhe	Hitzestufe	Temperatur *)	Zeit *)
Brot / Frischbackzopf	Aufbacken	Mitte	Ober-/Unterhitze	220 °C	6-8 Min.
Zopfbrötchen	Backen	Mitte	Ober-/Unterhitze	190 °C	20-25 Min.
Wähe	Backen	Mitte	Ober-/Unterhitze	190 °C	30-40 Min.
Pizza	Backen	obere Hälfte	Ober-/Unterhitze	220 °C	10-15 Min.
Auflauf	Backen	Form auf Backblech stellen, untere Hälfte	Ober-/Unterhitze	200-220 °C	20-25 Min.
Gratin	Gratinieren	Mitte oder obere Hälfte	Ober-/Unterhitze	200-220 °C	20-25 Min.
Braten auf Rost (Blech als Auffangschale für Bratsaft unmittelbar darunter schieben)		Mitte oder obere Hälfte	Oberhitze	200-220 °C	20-25 Min.
Braten auf Blech		Mitte oder obere Hälfte	Oberhitze	200-220 °C	20-25 Min.
Grillieren	Grillieren	Mitte oder obere Hälfte	Oberhitze	200-220 °C	20-25 Min.
Toast-Brot	Toasten	Mitte oder obere Hälfte	Oberhitze	200-220 °C	2 Min. /Seite

*) Die Temperaturangaben und Kochzeiten hängen von der Qualität des Gerichtes, der Temperatur der tiefgekühlten Nahrungsmittel und vom persönlichen Geschmacksempfinden ab. Bei der Zubereitung von tiefgekühltem Gut bitte jeweils die Angaben auf der Verpackung beachten.



Aufbewahrung

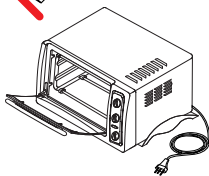
13



Bei Nichtgebrauch das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen. Bewahren Sie den Umluftbackofen an einem trockenen und für Kinder unzugänglichen Ort auf. Wir empfehlen, das Gerät in der Originalverpackung zu lagern.

Deutsch

Wartung / Störungen



Ausser einer regelmässigen Reinigung (siehe «Reinigung» Seite 11) ist das Gerät wartungsfrei.

Reparaturen am Gerät dürfen nur durch den M-Service durchgeführt werden. Durch nicht fachgerechte Reparaturen können Gefahren für den Benutzer entstehen.

Bei unfachgerechten Reparaturen kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden. In diesem Fall erlischt auch der Garantieanspruch.

Entsorgung



Ausgediente Geräte sofort unbrauchbar machen. Netzstecker ziehen und Netzkabel durchtrennen.

Ausgediente Geräte können bei der Verkaufsstelle kostenlos entsorgt werden.





14 Technische Daten

Deutsch

Nennspannung		230 Volt / 50 Hz
Nennleistung		1200 Watt
Masse Grundgerät	– innen	31 x 19,5 x 23 cm
(B x H x T)	– aussen	48 x 25 x 29 cm
Länge Netzkabel		ca. 1,2 m
Gewicht		4,5 kg
Innenraum		14 Liter, selbstreinigend
Materialien	– Gehäuse	Metall / Edelstahl
	– Klapptüre mit Griff	Glas / Edelstahl
	– Traggriffe	Kunststoff
	– Rost / Haltegriff	Metall verchromt
	– Backblech / Krümelblech	Metall emailliert
Funkentstört		Nach EU-Norm
Zulassung		ITS/GS
Produkte Garantie		2 Jahre
Service Garantie		5 Jahre

Im Interesse der technischen Weiterentwicklung sind Konstruktions- oder Ausführungsänderungen am Gerät vorbehalten.

MIGROS

MIGROS-GENOSSENSCHAFTS-BUND, CH-8031 Zürich





Garantie / Garantie / Garanzia



2 JAHRE PRODUKT-GARANTIE
2 ANS DE GARANTIE DE PRODUIT
2 ANNI DI GARANZIA

Die MIGROS übernimmt während zwei Jahren seit Kaufabschluss die Garantie für Mängelfreiheit und Funktionsfähigkeit des von Ihnen erworbenen Gegenstandes. Nicht unter die Garantie fallen normale Abnutzung sowie die Folgen unsachgemässer Behandlung oder Beschädigung durch den Käufer oder Drittpersonen sowie Mängel, die auf äussere Umstände zurückzuführen sind.

Die Garantieverpflichtung erlischt bei Reparaturen durch nicht MIGROS-autorisierte Servicestellen. Garantieschein oder Kaufnachweis (Kassabon, Rechnung) bitte sorgfältig aufbewahren. Bei Fehlen desselben wird jeder Garantieanspruch hinfällig.

MIGROS garantit, pour la durée de deux ans à partir de la date d'achat, le fonctionnement correct de l'objet acquis et son absence de défauts. La garantie n'inclut pas l'usure normale, ni les conséquences d'un traitement non approprié, ni l'endommagement par l'acheteur ou un tiers, ni les défauts dus à des circonstances extérieures.

La garantie n'est valable que si les réparations ont exclusivement été effectuées par le service après-vente MIGROS ou par les services autorisés par MIGROS. Nous vous prions de bien vouloir conserver soigneusement le certificat de garantie ou le justificatif de l'achat (quittance, facture). Sans celui-ci aucune réclamation ne sera admise.

La MIGROS garantisce per due anni dall'acquisto l'assenza di difetti e la funzionalità del prodotto da voi acquistato. Non sono coperti dalla garanzia la normale usura nonché le conseguenze dovute a uso improprio o danneggiamento da parte dell'acquirente o di terzi come pure gli inconvenienti da imputarsi a situazioni esterne.

Gli obblighi derivanti dalla garanzia decadono in caso di riparazioni non effettuate presso i centri assistenza autorizzati MIGROS. Conservate con cura il coupon di garanzia o il documento comprovante l'acquisto (scontrino di cassa, fattura). La loro mancanza fa decadere ogni diritto derivante dalla garanzia.



M SERVICE
5 JAHRE SERVICE-GARANTIE
5 ANS DE SERVICE APRÈS-VENTE
5 ANNI DI GARANZIA DI SERVIZIO

Die MIGROS garantiert während fünf Jahren den Service. Reparatur- oder pflegebedürftige Geräte werden in jeder Verkaufsstelle entgegengenommen.

MIGROS garantit un service après-vente pour la durée de cinq ans. Les articles nécessitant un service d'entretien ou une réparation sont repris à chaque point de vente.

La MIGROS garantisce il servizio dopo vendita per cinque anni. Gli articoli che necessitano un servizio manutenzione o una riparazione possono essere depositati in ogni punto vendita.

M-Service Center / Centres M-Service / Centri M-Service

BS	4142	Münchenstein	Tel.	061 / 415 56 60	Fax	061 / 415 56 31
BE	3014	Bern		031 / 330 98 98		031 / 330 98 00
GE	1227	Carouge		022 / 307 29 29		022 / 307 29 00
LU	6036	Dierikon		041 / 455 74 44		041 / 455 71 86
NE	2074	Marin		032 / 755 84 65		032 / 755 84 83
SG	9201	Gossau		071 / 493 23 66		071 / 493 27 86
TI	6592	San Antonino		091 / 850 84 16		091 / 850 84 03
VD	1024	Ecublens		021 / 694 65 55		021 / 694 65 66
VS	1920	Martigny		027 / 720 43 48		027 / 720 44 53
ZH	8005	Zürich		01 / 278 69 00		01 / 278 69 01